

No: 708 – Mahreç İşareti

GAZİANTEP / ANTEP FİRİKLİ ACUR DOLMASI

Tescil Ettiren

GAZİANTEP’İ GELİŞTİRME VAKFI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 708
Tescil Tarihi	: 26.03.2021
Başvuru No	: C2020/146
Başvuru Tarihi	: 26.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Firikli Acur Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:4 Şehitkamil/GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolması, zengin mutfağı sayesinde Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil edilen Gaziantep ilinin yemek kültürünün önemli bir bölümünü oluşturan dolmalardan biridir.

Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolmasının üretiminde kullanılan ana malzemeler; coğrafi işaret olarak 244 sayı ile tescilli Antep Firiği, acur, pilavlık bulgur, kıyma, domates, biber ve domates salçalarıdır.

Gaziantep iline özgü üretim metodu bulunan Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolmasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler (4-6 kişilik)

30 adet orta ve küçük boy acur
1,5 su bardağı Antep Firiği
1 su bardağı pilavlık bulgur
300-400 g yağlı kıyma
1 adet olgun domates
1-2 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
8-10 diş sarımsak
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 adet limonun suyu veya 1 yemek kaşığı sıvı sumak ekşisi veya 1 fincan koruk ekşisi
1 çay bardağı su
Tuz

Hazırlanışı:

Acurlar yıkanır, uçları kesilir ve oyulur. Çıkarılan içlerin tadına bakılarak acurların acı olup olmadığı kontrol edilir. Acı olan acurlar kullanılmaz. Oyulan acurların iç kısmı ısteğe göre karabiber ve tuzdan elde edilen bir karışımla kaplanıp beklemeye bırakılır. Diğer tarafta biber ve domates salçası, pul biber, kıyma, ince kıyılmış soğan ve sarımsak, kabuğu soyulmuş, rendelenmiş ya da ince kıyılmış domates bir çay bardağı suyla karıştırılır. Üzerine bulgur, firik, tuz ve karabiber eklenir ve karıştırılır. Hazırlanan iç, acurların içine yarıdan az fazla olacak şekilde doldurulur. Daha önce kesilmiş olan acurların uçları veya kalın dilimlenmiş domates ile acurların ağızı kapatılır. İsteğe göre tencerenin dibine acurların yanmaması için bir sıra asma yaprağı dizilebilir. Doldurulan acurlar tencereye iki şekilde dizilebilir. Birincisi; doldurulan acurların ağızları yukarı gelecek şekilde dizmek; ikincisi ise yatay olarak, acurların baş ve alt kısımları birbirine denk gelecek şekilde sıralı olarak dizmektir. Dizilen dolmaların üzerini bir parmak aşacak şekilde tencereye sıcak su eklenir. Suyun içine bir tutam tuz eklendikten sonra dolmaların üstü yörede yaygın olarak kullanılan dolma taşı ile ya da ısıya dayanıklı ve ağır bir tabakla kapatıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır. Dolmalar önce yüksek ateşte, daha sonra hafif ateşte toplam bir saat kaynatılarak pişirilir. Ocağı kapatmaya yakın 1 limon suyu ya da bir yemek kaşığı sıvı sumak ekşisi veya bir fincan koruk ekşisi eklenir. Çatalın ucuyla

acurların yumuşaklığı kontrol edilir. 5 dakika dinlendirildikten sonra suyu süzülerek servis edilir. Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolması pişirilirken acurların dağılmaması için sık sık kontrol edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolmasının üretiminde, 244 sayı ile tescilli Antep Firiği kullanılır. Geçmişe eskiye dayanan ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolmasının Gaziantep ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolmasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfı koordinatörlüğünde ve Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ve Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan Antep Firiğinin ve diğer malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk
- Ürünün görsel açıdan uygunluğu.
- Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür